

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Four compact H 5051 B, H 5061 B

Avant d'installer et d'utiliser
l'appareil pour la première fois,
lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de vous blesser ou
d'endommager l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 836 910

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Description de l'appareil	11
Équipement	12
Commande du four	12
Dispositifs de sécurité	12
Blocage de la mise en marche	12
Arrêt de sécurité	12
Soufflerie de refroidissement	12
Porte avec aération	12
Dispositifs d'économie d'énergie	13
Instructions d'utilisation	13
Fonction Profi	14
Accompagnement " Fonction Profi "	14
Surfaces avec revêtement PerfectClean	14
Surfaces à émaillage catalytique	14
Accessoires	14
Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité	15
Thermosonde	15
Comprimés de détartrage, flexible plastique avec support	15
Panneau de commande	16
Sélecteur de mode de fonctionnement	16
Sélecteur de température	17
Touches sensibles	17
Signal sonore des touches	17
Écran	18
Modes de fonctionnement	20
Mise en service	22
Programmes automatiques	24
Commande manuelle simple	25
Commande manuelle avancée	26
Sélection du mode de fonctionnement	26
Sélection de la température	26
Température proposée	26
Modification de la température	26
Phase de chauffage	27
Préchauffage de l'enceinte de cuisson	27

Durée/Heure de début/Fin (arrêt automatique)	27
Saisie des durées	28
Utilisation de l'arrêt automatique	29
Utilisation de l'arrêt automatique avec départ différé.	29
Déroulement d'un programme de cuisson avec arrêt automatique	30
Modification ou suppression des temps de cuisson entrés	30
Utilisation de la réduction du taux d'humidité	31
Fonction Profi	32
Programmes automatiques	32
Mode de fonctionnement " Fonction Profi  "	33
Nombre et moment des jets de vapeur	33
Utilisation du mode de fonctionnement " Fonction Profi  "	34
Évaporation de l'eau résiduelle	35
Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle	35
Réalisation immédiate de l'évaporation de l'eau résiduelle	35
Annulation de l'évaporation de l'eau résiduelle	36
Détartrage	36
Minuterie	37
Réglages	38
Langue 	38
Heure	39
Affichage	39
Format de l'heure	39
Réglage	39
Éclairage	40
Catalyseur	40
Arrêt dif ventila.	40
Phase de chauffage	41
Températures proposées	41
Champ d'affichage	41
Contraste	41
Luminosité.	41
Intensité sonore	41
Signaux sonores	41
Signal sonore des touches	42
Fréquence.	42
Sécurité	42
Sécurité enfants 	42

Table des matières

Désactiver la sécurité enfants pour un programme de cuisson	42
Format d'affichage de la température	43
Revendeur	43
Désactivation de la démonstration	43
Réglage usine	43
Données pour les instituts de contrôle	44
Plats testés selon la norme EN 60350	44
Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304	44
Nettoyage et entretien	45
Façade de l'appareil	45
Accessoires	46
Tôle de cuisson, tôle universelle	46
Grille, grille d'introduction	46
Thermosonde	46
Enceinte de cuisson	46
Joint, face intérieure de la porte	47
Revêtement PerfectClean	48
Émail catalytique	50
Enlever la porte de l'appareil	51
Démonter la porte de l'appareil	52
Mise en place de la porte	55
Retrait des grilles d'introduction	56
Démontage de la paroi arrière	56
Retrait de la résistance de la voûte/du grill	57
Détartrer	58
Quand effectuer un processus de détartrage	58
Processus de détartrage (présentation)	58
Préparation du détartrage	59
Réalisation d'un détartrage	59
Anomalies et dysfonctionnements	61
Service après-vente	64
Accessoires en option	65
Branchement électrique	67
Croquis d'encastrement	68
Dimensions de l'appareil et de l'armoire	68
Dimensions détaillées de la façade de l'appareil	69
Encastrement du four	70

Ce four répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

► Ce four est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail similaires;
 - dans des propriétés agricoles ;
- dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

► Utilisez uniquement le four pour réaliser des tâches ménagères, en vue de cuire, rôtir, décongeler, cuisiner, faire bouillir, sécher et griller des produits alimentaires.

Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

► Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser le four seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils savent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

► Ne laissez pas les enfants toucher le four pendant que celui-ci fonctionne. L'appareil chauffe au niveau de la vitre de la porte, des orifices de la porte et du panneau de commande. Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Risque de brûlure !

Sécurité technique

► Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

► Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, contactez votre électricien.

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

► N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est monté, afin de garantir son bon fonctionnement.

► N'ouvrez en aucun cas le bâti de l'appareil.

Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

► La réparation de ce four pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il est impératif de déconnecter le four du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de raccordement est débranchée.
Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

► Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

► En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

► L'encastrement et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, si vous garantissez les conditions requises pour que l'appareil puisse être utilisé en toute sécurité.

Utilisation correcte

Attention ! Risque de brûlure !
Dans le four et les zones de cuisson, la température peut être très élevée !

► Employez des maniques pour introduire et retirer les plats chauds. Faites particulièrement attention à la résistance de la voûte/du gril. Risque de brûlure !

► Assurez une surveillance en cas d'utilisation avec de l'huile ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

► Respectez les durées indiquées lorsque vous utilisez les modes " Gril  ", " Petit gril  " et " Gril et chaleur tournante  ". Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre le feu. Risque d'incendie !

► N'utilisez pas les modes " Gril  ", " Petit gril  " et " Gril et chaleur tournante  " pour cuire des pains ou sécher des fleurs ou des herbes. Risque d'incendie !

Utilisez le mode " Chaleur tournante plus  " ou " Chaleur sol-voûte  ".

Consignes de sécurité et mises en garde

► Pour la préparation de certains plats au four, vous pouvez employer des boissons alcoolisées.

L'alcool s'évapore sous l'effet de la chaleur.

Attention : dans certaines circonstances, il se peut que les vapeurs d'alcool s'enflamment par contact avec les résistances. Risque d'incendie !

► Recouvrez toujours les produits alimentaires que vous gardez dans le four. L'humidité des aliments peut entraîner une corrosion. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

► N'arrêtez pas le four lorsque vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle. Laissez le mode de fonctionnement choisi, et sélectionnez la température la moins élevée possible.

N'arrêtez en aucun cas l'appareil. Sinon, le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson augmente et l'eau de condensation

- peut créer de la corrosion dans l'enceinte de cuisson ;
- peut endommager le panneau de commande, le plan de travail ou la colonne.

► Dans les modes de fonctionnement " Chaleur sole-voûte  " / " Chaleur sole  " / " Cuisson intensive  ", ne posez jamais de feuille d'aluminium sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

Vous risqueriez d'endommager ou de faire éclater l'émail du fait de l'accumulation de chaleur.

Ne placez pas non plus de poêles, de casseroles ou de tôles sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

Lorsque vous introduisez une tôle de cuisson d'une autre marque, veuillez toujours à respecter une distance minimale de 6 cm entre le bord inférieur de la tôle et la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

► Ne versez jamais d'eau froide directement sur la tôle de cuisson, la tôle universelle ou l'enceinte de cuisson si les surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau pourrait vous brûler. Les écarts de température peuvent endommager l'émail.

► Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée ($> 70^{\circ}\text{C}$) et un temps de cuisson suffisamment long ($> 10\text{ min}$). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.

En outre, il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments. Tournez les aliments, ou mélangez-les.

► N'utilisez que des plats en matière plastique qui sont spécialement adaptés au four.

Tous les autres plats en plastique fondent s'ils sont exposés à une température trop élevée. Vous risqueriez d'endommager le four.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans cet appareil. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser, et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

► Évitez de faire glisser des ustensiles de cuisine (casseroles, poêles, etc.) sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

► Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte de l'appareil, et n'y posez pas d'objet lourd. Veillez à ne rien bloquer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le four. La porte peut supporter un poids de max. 15 kg.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil.

► Utilisez uniquement la thermosonde spéciale Miele.

Si vous devez remplacer la thermosonde, utilisez une nouvelle thermosonde d'origine Miele. Vous pouvez vous la procurer dans les magasins spécialisés ou auprès de notre service après-vente.

► Ne laissez jamais la thermosonde dans l'enceinte de cuisson lorsque vous sélectionnez les modes de fonctionnement " Gril  " ou " Petit gril  ". Les températures élevées peuvent faire fondre le plastique.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Accessoires

► Seuls les accessoires agréés par Miele peuvent être montés sur cet appareil. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Votre contribution à la protection de l'environnement

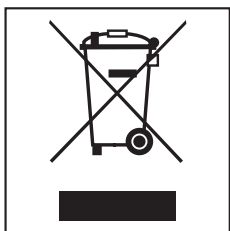
Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

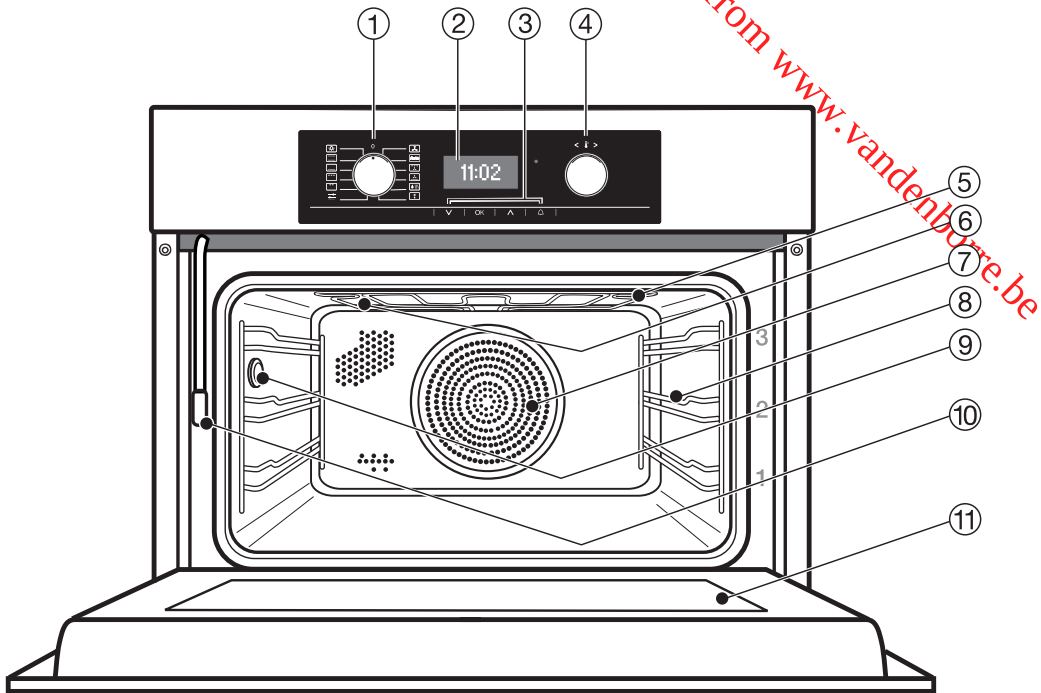
– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si
vous apportez votre ancien appareil
à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

H 5051 B, H 5061 B



- ① Sélecteur, escamotable en position 0
- ② Afficheur
- ③ Touches sensibles ▼, OK, ▲, 🔔
- ④ Sélecteur de température, escamotable
- ⑤ Résistance de la voûte/du gril
- ⑥ Orifices de l'alimentation en vapeur, pour la fonction Profi
- ⑦ Paroi arrière avec orifice d'aspiration pour la soufflerie
- ⑧ Grille d'introduction (3 niveaux)
- ⑨ Support de branchement de la thermosonde
- ⑩ Flexible de remplissage du système d'évaporation
- ⑪ Porte

Équipement

Commande du four

La commande permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement (cuisson, rôtissage, gril), mais aussi :

- l'affichage de l'heure ;
- un minuteur ;
- la programmation de la durée des programmes (arrêt automatique) ;
- l'utilisation des programmes automatiques ;
- la sélection de réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Blocage de la mise en marche

La sécurité enfants  empêche la mise en marche intempestive du four (voir chapitre " Réglages - Sécurité ").

Arrêt de sécurité

Cet arrêt est activé automatiquement lorsque l'appareil fonctionne pendant une durée anormalement longue. Cette durée dépend du mode de fonctionnement sélectionné.

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est activée automatiquement à chaque cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

La soufflerie de refroidissement reste enclenchée pendant un moment après la cuisson afin d'éliminer toute trace d'humidité dans l'enceinte, sur le panneau de commande ou dans la niche d'encastrement.

Porte avec aération

La porte se compose d'un système ouvert équipé de vitres qui renvoient partiellement la chaleur.

En cours de fonctionnement, de l'air est dirigé à travers la porte afin que la vitre extérieure reste toujours assez froide.

Vous pouvez démonter la porte pour la nettoyer.

Dispositifs d'économie d'énergie

Affichage de l'heure

L'affichage de l'heure est réglé en usine pour s'éteindre après 60 secondes. Lorsque l'appareil est hors tension, l'afficheur s'assombrit et l'heure continue à s'égrener en arrière-plan (voir chapitre " Réglages - Heure - Affichage ").
L'heure est uniquement indiquée quand vous utilisez l'appareil.

Mode économie d'énergie

Après une certaine durée, la luminosité de l'afficheur est réduite, pour des raisons d'économie d'énergie.

C'est le cas lorsque l'appareil est éteint, mais aussi après la fin d'un programme automatique ou d'un programme de cuisson avec arrêt automatique si aucune nouvelle commande n'est entrée pendant une durée déterminée.

Éclairage

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine de façon à s'éteindre 15 secondes après le début de la cuisson (voir chapitre " Réglage - Éclairage ").

Contacteur de porte

Le contacteur de porte est activé automatiquement lorsque la porte est ouverte. Si un processus de cuisson est en cours, il coupe la résistance et le cas échéant (en fonction du mode de fonctionnement) la ventilation de la chaleur tournante. Cela permet de réduire

la perte de chaleur dans l'enceinte de cuisson, par exemple lorsque vous arrosez un rôti.

Parallèlement, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Lors de processus de cuisson avec arrêt automatique ou utilisant la thermosonde, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson.

L'utilisation de la chaleur résiduelle commence. La chaleur présente suffit à terminer la cuisson.

l'écran indique " Phase d'économie d'énergie " ;

La soufflerie de refroidissement, et, le cas échéant (en fonction du mode de fonctionnement) la ventilation de la chaleur tournante reste(nt) activée(s).

Instructions d'utilisation

Votre appareil est livré avec ce cahier, en plus du mode d'emploi et de la notice de montage. Ce cahier propose des informations détaillées sur :

- les programmes automatiques ;
- la thermosonde ;
- la cuisson ;
- le rôtiage ;
- la cuisson à basse température
- le gril ;
- la décongélation ;
- la stérilisation ;
- la cuisson de plats préparés ;
- les recettes associées aux programmes automatiques.

Équipement

Fonction Profi

Cette fonction vous permet d'optimiser le processus de cuisson de différents aliments (pain ou viande) en maintenant un certain taux d'humidité.

La fonction Profi est utilisée dans certains programmes automatiques, mais est aussi disponible en tant que mode de fonctionnement séparé.

Accompagnement " Fonction Profi "

Les informations relatives à l'utilisation des programmes automatiques avec maintien de l'humidité ou au mode de fonctionnement " Fonction Profi ", ainsi que les recettes correspondantes, se trouvent dans le cahier joint à l'appareil en plus du mode d'emploi et de la notice de montage.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Sont revêtues du matériau PerfectClean :

- l'enceinte de cuisson ;
- les grilles d'introduction ;
- la tôle de cuisson ;
- la tôle universelle ;
- la grille.

Les propriétés antiadhésives de ce type de revêtement de surface évitent que les produits collent à la surface, et facilitent le nettoyage.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Surfaces à émaillage catalytique

La paroi arrière est recouverte d'un émail catalytique gris foncé qui, à température élevée, élimine seul les éclaboussures d'huile et de graisse.

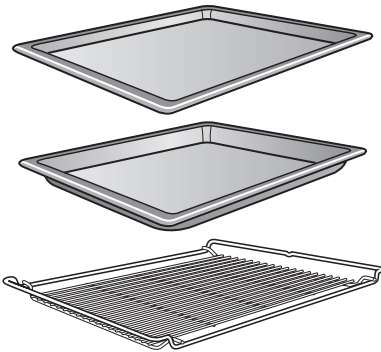
Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Accessoires

Vous trouverez ci-après la liste des accessoires fournis.

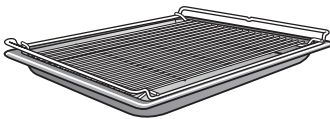
D'autres accessoires sont disponibles auprès de votre distributeur spécialisé ou du service après-vente Miele (voir chapitre " Accessoires en option ").

Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité



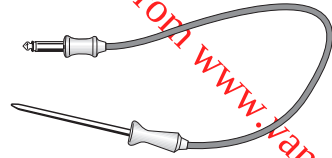
La tôle de cuisson, la tôle universelle et la grille se glissent entre les tiges d'un niveau d'introduction des grilles d'introduction.

Les tôles et la grille sont dotées d'une butée de sécurité qui les empêche de glisser hors des rails lorsque vous les sortez partiellement du four. Pour sortir complètement les tôles ou la grille du four, vous devez les soulever légèrement.



Si vous placez une tôle sous la grille, insérez la tôle entre les tiges d'un niveau d'introduction, puis la grille directement au-dessus.

Thermosonde

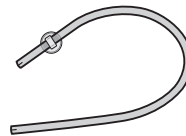


La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

Quand vous utilisez la thermosonde, vous ne pouvez pas monter les rails entièrement télescopiques FlexiClip au niveau 4 car ils recouvrent alors son support de branchement.

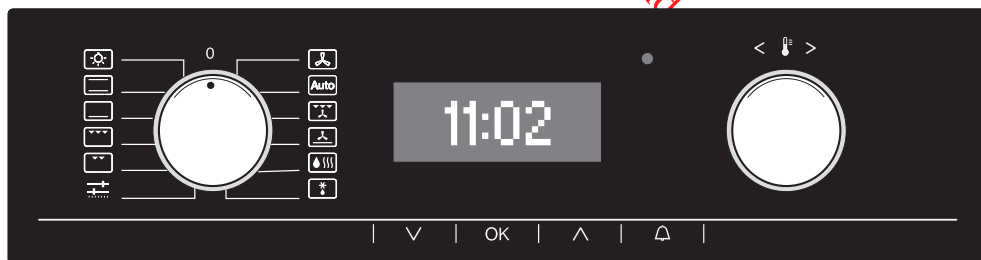
Vous trouverez des informations d'utilisation détaillées dans le cahier "Instructions d'utilisation".

Comprimés de détartrage, flexible plastique avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer l'appareil.

Panneau de commande



Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de gauche vous permet de sélectionner le mode de fonctionnement. Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche. Il est amovible par pression en position 0.

 Chaleur tournante Plus

 Automatique

 Gril avec chaleur tournante

 Cuisson intensive

 Fonction Profi

 Décongeler

 Chaleur sole-voûte

 Chaleur sole

 Gril

 Petit gril

 Éclairage :

Ce " mode de fonctionnement " permet d'éclairer séparément l'enceinte de cuisson. Vous pouvez l'utiliser par exemple pour nettoyer l'enceinte de cuisson alors que vous avez enlevé la porte de l'appareil.

 Réglages :

Dans cette position, vous pouvez modifier les réglages du four.

Sélecteur de température

Le sélecteur de droite <🌡️> vous permet de régler la température. Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche. Il est amovible par pression dans n'importe quelle position.

Touches sensibles

Sous l'afficheur sont placées des touches sensibles qui réagissent à un effleurement du doigt.

Chaque effleurement est signalé par une émission sonore.

	Utilisation
OK	– Pour afficher les listes de sélections. – Pour confirmer les saisies.
▼	– Pour faire défiler la liste de sélection vers le bas. – Pour réduire les indications de temps, la luminosité, le contraste, etc.
▲	– Pour faire défiler la liste de sélection vers le haut. – Pour augmenter les indications de temps, la luminosité, le contraste, etc.
🔔	Pour régler la minuterie, p.ex. pour cuire des œufs.

Signal sonore des touches

Le volume sonore est réglé sur une intensité moyenne. Vous pouvez utiliser le menu pour modifier le volume du signal sonore des touches (voir chapitre " Réglages - Intensité sonore - Signal sonore des touches ").

Panneau de commande

Écran

Il contient toutes les informations sur les modes de fonctionnement, la température, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Selon la position du sélecteur **et/ou** lorsque vous appuyez sur la touche sensitive " OK ", différentes **fenêtres d'informations** ou **listes de sélections** apparaissent :

Position du sélecteur	Apparaît lorsque vous appuyez sur la touche sensitive " OK "
0	 Fenêtre d'informations
Programme (sauf  ou )	Liste des options d'un programme de cuisson : – Durée – Fin – Heure de début – Réduction du taux d'humidité
	Liste des options de réglage : – Langue  – Heure – Éclairage – Catalyseur – Arrêt dif ventila. – Phase de chauffage – Température proposée – Écran – Intensité sonore – Sécurité – Format d'affichage de la température – Revendeur – Réglage usine
	Liste des options des programmes automatiques proposés Vous trouverez des informations détaillées dans le cahier " Instructions d'utilisation ".

- Utilisez la touche sensitive  ou  pour faire défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la rubrique correspondant à votre choix apparaisse en surbrillance.
- Validez ensuite votre choix en appuyant sur la touche sensitive " OK ".

Les **symboles** suivants peuvent alors s'ajouter au texte

Symbole	Signification
	Durée
	Heure de début
	Fin
	Minuterie
	Température à cœur (lorsque vous utilisez la thermosonde)
 	S'il existe d'autres possibilités, le champ d'affichage comporte des flèches. Utilisez les touches sensibles ▲ ou ▼ pour faire défiler la liste.
	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière sélection possible d'une liste. Passée cette ligne, vous revenez au début de la liste.
Retour 	Confirmez en appuyant sur OK. Vous revenez à la liste de sélection précédente.
	Indique le réglage actuellement sélectionné.
	Indique des informations supplémentaires sur la commande. Pour effacer ces fenêtres d'informations, appuyez sur " OK ".
 	Activation de la sécurité enfants : Activée = utilisation bloquée Désactivée = utilisation possible
	Détartre

Modes de fonctionnement

Plusieurs modes de fonctionnement sont disponibles pour la préparation des recettes.

Votre appareil est doté des composants suivants :

- Ⓐ Résistance de la voûte/du gril (sous la voûte de l'enceinte de cuisson)
- Ⓑ Résistance de la sole (sous le fond de l'enceinte de cuisson)
- Ⓒ Résistance circulaire (derrière l'orifice d'aspiration pour la soufflerie)
- Ⓓ Soufflerie (derrière l'orifice d'aspiration pour la soufflerie)
- Ⓔ Système d'évaporation

Ces composants se combinent différemment, en fonction du mode de fonctionnement (voir indication entres []).

Modes de fonctionnement	Remarques
 Chaleur sole/voûte [Ⓐ + Ⓑ]	– Pour cuire et rôtir des plats traditionnels. – Pour cuire les soufflés. – Si vous utilisez des livres de recettes plus anciens, réglez votre appareil sur 10° de moins que ce qu'indique la recette afin d'obtenir un résultat optimal. Le temps de cuisson reste inchangé.
 Chaleur sole [Ⓑ]	– Sélectionnez cette fonction en fin de cuisson si vous souhaitez que le bas de l'aliment brunisse davantage.
 Gril [Ⓐ]	– La résistance est activée et portée à incandescence pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. – Pour griller de plus grandes quantités d'aliments plats (steaks par exemple). – Pour dorer dans des grands moules.
 Petit gril [Ⓐ]	– Seule la zone interne de la résistance est activée et portée à incandescence pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. – Pour griller de plus petites quantités d'aliments plats (steaks par exemple). – Pour dorer dans des petits moules.

Programme	Remarques
 Chaleur tournante Plus [C + D]	– Pour cuire et rôtir. – Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode "Chaleur sole/voûte" , car la chaleur atteint directement les aliments grâce à la chaleur tournante.
 Automatique [en fonction du programme]	– Invoque la liste de sélection des programmes automatiques disponibles.
 Rôtissage automatique [C + D]	Vous trouverez ce mode de fonctionnement dans la liste de sélection des programmes automatiques ! – Pour rôtir. Au cours de la phase de rôtissage, le four est tout d'abord chauffé à une température élevée (230 °C). Une fois cette température atteinte, l'appareil se règle automatiquement sur la température prédéfinie (température de poursuite de la cuisson).
 Gril avec chaleur tournante [A + D]	– La résistance du gril et le ventilateur se mettent en marche en alternance. – Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des rôtis ou de la volaille. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode "Gril" , "Petit gril" , car la chaleur atteint directement les aliments grâce à la chaleur tournante.
 Cuisson intensive [B + C + D]	– Pour cuire des gâteaux à garniture humide. – Ce mode de fonctionnement ne convient pas à la cuisson de gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôtir serait trop sombre.
 Fonction Profi [C + D + E]	– Pour cuire et rôtir avec maintien de l'humidité.
 Décongeler [C + D]	– Pour décongeler les surgelés.

Mise en service

Réglages de base

Une fois l'appareil branché, il se met automatiquement sous tension.

Écran de bienvenue

Un message de bienvenue apparaît sur l'afficheur.

Ensuite, l'appareil vous invite à définir une série de paramètres nécessaires à la mise en service du four.

Suivez les instructions qui apparaissent sur l'afficheur.

Réglage de la langue

Commencez par sélectionner la langue :

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼** pour parcourir la liste, jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Confirmez votre sélection en appuyant sur OK.
Votre sélection est indiquée par le signe **✓**.

Format de l'heure

L'écran de sélection du format d'affichage de l'heure apparaît. L'affichage 24 h est réglé en usine.

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼** autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le format souhaité apparaisse en surbrillance.
- Confirmez en appuyant sur " OK ".

Réglage de l'heure

Ensuite, réglez l'heure. Les heures apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour régler les heures, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Les minutes apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour régler les minutes, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure :

- Activée
L'afficheur indique toujours l'heure.
- Activé pendant 60 secondes
L'heure s'affiche uniquement pendant une minute.
- Pas d'affichage
L'afficheur s'assombrit.
- Utilisez les touches sensibles **▲** ou **▼** pour paramétrer le réglage souhaité, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.

Si vous avez malencontreusement sélectionné une langue que vous ne connaissez pas, reportez-vous au chapitre " Réglages - Langue **⏏** ".

Premier nettoyage et première utilisation

Enlevez

- les éventuels autocollants ;
- les éventuelles feuilles protectrices qui se trouvent sur la face avant de l'appareil.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Avant d'utiliser le four :

- retirez les **accessoires** de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les ;
- **faites fonctionner à vide l'appareil** afin d'éliminer plus rapidement les odeurs désagréables qui peuvent se dégager lors de la première utilisation.
- Avant de l'utiliser, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer les poussières et résidus d'emballage éventuels.
- Faites sortir les sélecteurs de température et de mode de fonctionnement.
- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " Chaleur tournante Plus " .

La température proposée de 160 °C s'affiche.

- Réglez la plus haute température (250 °C) à l'aide du sélecteur de température.

Dès que la nouvelle donnée est confirmée, le four commence à chauffer.

- Faites chauffer l'appareil à vide pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, veillez à une bonne aération de la cuisine. Évitez de laisser se propager les odeurs vers d'autres pièces.

Vous pouvez également programmer un arrêt automatique du programme (voir chapitre " Utilisation de l'arrêt automatique ".

- Après avoir arrêté l'appareil, attendez qu'il ait refroidi et qu'il soit revenu à la température ambiante.
- Ensuite, nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent, puis séchez-la avec un chiffon propre.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Programmes automatiques

Pour préparer les plats les plus divers, votre appareil est doté de nombreux programmes automatiques pratiques et sûrs, qui vous permettent d'obtenir un résultat de cuisson optimal.

Sélectionnez le programme adapté à vos aliments et suivez les indications apparaissant sur l'afficheur.

Les programmes automatiques disponibles s'affichent lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement " Automatique  ".

La liste de sélections suivante apparaît sur l'afficheur :

- Rôtissage automatique (mode de fonctionnement)
- Cuisson à basse température
- Gâteaux
- Pâtisserie
- Pain
- Mélanges de farine pour pains
- Petits pains
- Pizza
- Viande
- Volaille
- Poisson
- Soufflés/Gratins
- Plats congelés

■ Sélectionnez l'option souhaitée.

D'autres possibilités de sélection s'affichent.

L'afficheur détaille les différentes étapes nécessaires avant le démarrage du programme automatique.

Des instructions s'affichent. Elles sont fonction du programme sélectionné et concernent :

- le moule de rôtissage ou de cuisson ;
- les niveaux d'introduction ;
- l'utilisation de la thermosonde ;
- la quantité d'eau nécessaire pour les programmes avec fonction Profi ;
- le temps de cuisson.

Suivez ces instructions.

Le cahier " Instruction d'utilisation " et le cahier de recettes " Fonction profi " proposent d'autres informations sur les programmes automatiques, notamment une sélection de recettes.

Allumez l'appareil, sélectionnez le mode de fonctionnement et la température, puis éteignez l'appareil à la fin de la cuisson.

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité (p.ex. " Chaleur tournante Plus  ").

L'afficheur fournit les informations suivantes :

- le mode de fonctionnement sélectionné " Chaleur tournante Plus " ;
- la température proposée " 160 ".

- Modifiez éventuellement la température proposée à l'aide du sélecteur de température.

Le chauffage du four et la soufflerie de refroidissement sont activés.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes. Vous pouvez aussi l'activer durablement (voir chapitre " Réglages - Éclairage ".

Vous pouvez suivre le processus de cuisson sur l'afficheur.

En plus du mode de fonctionnement et de la température, l'afficheur indique " Phase de chauffage " jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte pour la première fois :

- l'indication " Phase de chauffage s'affiche " ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - Volume - Signaux sonores ") ;

Si vous appuyez sur " OK " pendant un processus de cuisson, les options " Durée ", " Heure de début ", " Fin " et " Réduction du tx d'humidité " s'affichent.

- Après le programme de cuisson, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 " et sortez le plat du four.

La soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire.

Elle s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre " Réglages - Soufflerie de refroidissement ").

Commande manuelle avancée

En plus de la commande manuelle simple, vous pouvez aussi utiliser pour votre appareil la commande d'arrêt automatique.
Vous pouvez également influencer sur la phase de chauffage et le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Sélection du mode de fonctionnement

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement.

Le mode de fonctionnement et la température sélectionnée s'affichent.

■ Effleurez la touche sensitive " OK ".

Différentes options s'affichent :

- la durée ;
- l'heure de début ;
- l'heure de fin ;
- la réduction du taux d'humidité ;
- la température à cœur.
(la température à cœur ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde. Reportez-vous au cahier " Instructions d'utilisation ", chapitre " Thermosonde ")

Sélection de la température

Température proposée

Dès que vous sélectionnez un mode de fonctionnement, la **température proposée** s'affiche.

Programme	Température proposée
 Chaleur tournante Plus	160 °C
 Cuisson intensive	170 °C
 Chaleur sole-voûte	180 °C
 Chaleur sole	190 °C
 Gril avec chaleur tournante	200 °C
 Gril	240 °C
 Petit gril	240 °C
 Décongeler	25 °C
 Rôtissage automatique*	160 °C
 Fonction Profi	160 °C

* Température de début du rôtissage (pour saisir la viande) : environ 230 °C ; température de poursuite du rôtissage : 160 °C.

Modification de la température

Si la température proposée ne répond pas aux besoins de votre recette, vous pouvez la modifier à l'aide du sélecteur de température.

Lorsque vous tournez le sélecteur de température, la fourchette de modification possible s'affiche. La température change alors par pas de 5 °C.

Si vous le souhaitez, vous pouvez régler durablement les températures proposées, en fonction de vos préférences personnelles (voir chapitre " Réglages - Températures proposées ").

Phase de chauffage

Le message " Phase de chauffage " s'affiche jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte pour la première fois :

- L'indication " Phase de chauffage s'affiche " ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - Volume - Signaux sonores ") ;

Dans les modes de fonctionnement "Chaleur tournante Plus  ", " Chaleur sole/voûte  " et " Rôtissage automatique  ", pendant la phase de chauffage, toutes les résistances et la soufflerie sont activées simultanément pour atteindre le plus vite possible la température souhaitée (réglage d'usine).

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre " Réglages - Phase de chauffage ").

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Vous pouvez placer la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide, afin d'utiliser la chaleur dès la phase de chauffage.

Vous ne devez absolument préchauffer le four que dans certains cas.

En mode de fonctionnement **Chaleur tournante Plus**  pour

- la cuisson de pain noir ;
- rôtir un rosbif ou un filet de bœuf.

En mode de fonctionnement **Chaleur sole/voûte**  pour

- la cuisson des gâteaux ou des pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes) ;
- cuire des pâtes délicates (biscuit) ;
- la cuisson de pain noir ;
- rôtir un rosbif ou un filet de bœuf.

Avec certains produits (pâtes délicates comme les biscuits, les petits gâteaux ou les pizzas), il est préférable de modifier le réglage de la phase de chauffage de " Rapide "à " Normal " (voir chapitre " Réglages - Phase de chauffage " .
Sinon, les produits risquent de brunir trop rapidement sur le dessus.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Attendez la fin de la phase de chauffage.
- Enfournez ensuite les aliments.

Durée/Heure de début/Fin (arrêt automatique)

Il est également possible d'arrêter ou d'activer et de désactiver les programmes de cuisson de manière automatique, en indiquant une durée, une heure de début ou de fin de cuisson.

Commande manuelle avancée

– Durée

Indiquez le temps nécessaire à la cuisson de l'aliment.

Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.

Vous pouvez indiquer une durée de 9 heures et 59 minutes maximum.

Vous ne pouvez pas entrer de durée si vous utilisez la thermosonde. Le temps de cuisson dépend alors en effet de la température à cœur.

– Heure de début

Elle vous permet de définir le moment du début de la cuisson. Le chauffage de l'enceinte de cuisson commence automatiquement à l'heure indiquée.

L'option " Heure de début " est uniquement disponible en combinaison avec les options " Durée " ou " Fin ", sauf si vous utilisez la thermosonde.

– Fin

Elle vous permet de définir le moment de la fin de la cuisson. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à l'heure indiquée.

Vous ne pouvez pas utiliser l'option " Fin " si vous utilisez la thermosonde. L'heure de fin de cuisson dépend alors en effet de la température à cœur.

Saisie des durées

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

■ Appuyez sur la touche sensitive OK.

■ Effleurez la touche sensitive $\wedge$ ou $\vee$ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'option souhaitée (durée, heure de début ou heure de fin) apparaisse en surbrillance.

■ Appuyez sur la touche sensitive OK.

Des indications apparaissent dans l'afficheur, selon l'option sélectionnée :

- Durée : 0 : 00 heure : min
- Heure de début : - - : - -
- Fin : - - : - -

Les heures (avant le signe deux points) apparaissent en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive $\wedge$ ou $\vee$ pour indiquer les heures, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Les minutes apparaissent en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive $\wedge$ ou $\vee$ pour indiquer les minutes, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Si vous n'avez indiqué aucune durée mais que vous avez directement sélectionné " Heure de début " ou " Fin ", lorsque vous appuyez pour la première fois

- sur la touche sensitive $\wedge$, vous ajoutez une heure à l'heure affichée ;
- sur la touche sensitive $\vee$, vous retranchez une heure de l'heure indiquée.

Utilisation de l'arrêt automatique

Pour **arrêter automatiquement un programme**, sélectionnez " Durée " ou " Fin ", et indiquez l'heure souhaitée.

Exemple :

Il est 11 h 45 minutes. Vos aliments cuisent 30 minutes et ils doivent uniquement être prêts pour 12 h 15 minutes.

Sélectionnez l'option " Durée " et entrez 0:30 (30 minutes) ou sélectionnez " Fin " et entrez 12:15.

Le processus de cuisson s'arrête une fois la durée écoulée ou à l'heure indiquée.

Utilisation de l'arrêt automatique avec départ différé

La mise en marche/l'arrêt automatique des programmes est utile pour les rôtis.

Évitez d'indiquer une durée trop longue lors de la cuisson. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure n'agira pas correctement.

Pour **activer et désactiver automatiquement un programme de cuisson**, plusieurs options s'offrent à vous. Vous pouvez indiquer :

- la durée et l'heure de fin ;
- l'heure de début et la durée ;
- l'heure de début et l'heure de fin.

Exemple :

Il est 11 h 30 minutes. Vos aliments cuisent 30 minutes et ils doivent uniquement être prêts pour 12 h 30 minutes.

Sélectionnez " Durée " et entrez 0:30 (30 minutes).

Sélectionnez ensuite " Fin " et entrez 12:30.

L'heure de début est calculée automatiquement. L'écran indique " Départ à 12:00 ".

La cuisson débutera à cette heure.

Commande manuelle avancée

Déroulement d'un programme de cuisson avec arrêt automatique

Jusqu'au départ

- le mode de fonctionnement et la température sélectionnée s'affichent ;
- l'indication " Départ à " suivie de l'heure de départ s'affiche.

Après la mise en marche

- vous pouvez suivre la phase de chauffage jusqu'à ce que la température théorique soit atteinte.
- lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - Volume - Signaux sonores ").

Après la phase de chauffage

- le temps restant s'affiche ;
- vous pouvez suivre son déroulement.

Peu avant la fin

- le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête ;
- l'utilisation de la chaleur résiduelle est activée. La chaleur présente suffit à terminer la cuisson.
- l'indication " Utilisation de la chaleur résiduelle " s'affiche ;
- la soufflerie de refroidissement, et, le cas échéant (en fonction du mode de fonctionnement) la ventilation de la chaleur tournante reste(nt) activée(s).

À la fin de la cuisson

- la ventilation de la chaleur tournante (en fonction du mode de fonctionnement) s'arrête également ;
- l'indication " Programme terminé " s'affiche ;

- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - Volume - Signaux sonores ") ;

Après la fin

- L'arrêt de ce système est commandé par la température. Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre " Réglages - Poursuite du système de refroidissement ").
- le four s'arrête automatiquement à des fins d'économie d'énergie si aucune nouvelle commande n'est entrée pendant une durée déterminée.

Cette durée est fonction des réglages que vous avez sélectionnés (mode de fonctionnement, température, durée).

Modification ou suppression des temps de cuisson entrés

- Appuyez sur la touche sensitive " OK ".
- Sélectionnez " Durée " en appuyant sur la touche sensitive " OK ".
- Utilisez la touche sensitive ▼ pour régler l'heure.

En cas de panne de courant, toutes les données sont effacées.

Utilisation de la réduction du taux d'humidité

L'utilisation de cette fonction convient pour des aliments humides devant être croustillants en surface, par exemple des pommes de terre frites ou des croquettes de pommes de terre congelées, des préparations en croûte.

Cette fonction convient aussi pour les gâteaux ayant une garniture humide, comme les gâteaux aux prunes ou aux pommes.

Vous pouvez utiliser la fonction " Réduction du tx d'humidité " avec tous les modes de fonctionnement.

La fonction de réduction du taux d'humidité doit être activée séparément pour chaque processus de cuisson.

Pour obtenir un effet optimal, activez-la au début d'un programme.

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

La liste s'affiche.

- Utilisez la touche sensitive **▲** ou **▼** pour sélectionner " Réduction du tx d'humidité " et confirmez en appuyant sur OK.
- Utilisez la touche sensitive **▲** ou **▼** pour sélectionner " Activé " et confirmez en appuyant sur OK.

Fonction Profi

Pour la fonction Profi, votre appareil est équipé d'un système d'évaporation qui permet de maintenir l'humidité lors des processus de cuisson.

Pour ce faire, de l'eau est aspirée dans l'appareil par le flexible de remplissage situé sous le panneau de commande, dans la partie gauche. Pendant le processus de cuisson, l'eau est restituée dans l'enceinte de cuisson sous la forme de vapeur.

Les orifices d'alimentation en vapeur se trouvent dans le coin arrière gauche de la partie supérieure de l'enceinte de cuisson.

 Pour les programmes avec maintien de l'humidité, utilisez exclusivement de l'eau. Tout autre liquide pourrait endommager votre appareil.

Pour la cuisson, le rôtiage ou le dorage avec fonction Profi, la production de vapeur et la ventilation optimisées garantissent une cuisson et un brunissement uniformes.

Résultat : du pain moelleux et odorant doté d'une croûte dorée et croustillante à souhait, des petits pains et croissants comme tout droit sortis de la boulangerie, de la viande rôtie tendre et juteuse, des gratins parfaits, des soufflés savoureux et bien plus encore.

Le cahier " Fonction Profi " propose des conseils supplémentaires et des exemples de recettes.

La cuisson avec maintien de l'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par exemple pour les pâtisseries

au blanc d'œuf ou la pâte à choux. En effet, leur cuisson nécessite un processus de séchage.

Pour la cuisson avec maintien de l'humidité, vous pouvez utiliser des programmes automatiques ou exploiter la fonction Profi, spécialement conçue pour ce mode de fonctionnement.

Avant d'utiliser pour la première fois un programme automatique avec maintien de l'humidité ou le mode de fonctionnement " Fonction Profi ", vous devez rincer le système d'évaporation.

Pour ce faire, faites fonctionner le four à vide pendant environ 30 minutes en sélectionnant le réglage " Fonction Profi - 160 °C - Jet de vapeur automatique ".

Programmes automatiques

Les programmes automatiques avec maintien de l'humidité sélectionnent automatiquement la température et les conditions de cuisson optimales, tout comme la durée du programme.

Au début du processus de cuisson, vous êtes invité à placer dans le système d'aspiration une certaine quantité d'eau.

La quantité d'eau demandée est supérieure à la quantité réellement nécessaire afin qu'il reste de l'eau dans le réservoir.

Le programme règle le nombre et le moment des jets de vapeur.

Mode de fonctionnement

" Fonction Profi "

Avec le mode " Fonction Profi ", vous devez indiquer la température (au moins 130 °C) et le nombre de jets de vapeur.

Vous pouvez en outre programmer le temps de cuisson ou utiliser la thermo-sonde.

Nombre et moment des jets de vapeur

Le nombre et le moment des jets de vapeur sont fonction des aliments :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant les jets de vapeur au début du processus de cuisson.
- Les **pains et petits pains** lèvent mieux avec un maintien de l'humidité en début de cuisson. De même, la croûte est plus dorée si un nouveau jet de vapeur suit la fin du processus de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes riches en graisses**, l'adjonction d'humidité en début de programme assure une meilleure cuisson de la graisse.

Utilisez les exemples de recettes proposées dans le cahier " Fonction Profi " comme indicateur.

Quand vous avez sélectionné le mode de fonctionnement " Fonction Profi " sélectionné, vous devez indiquer le nombre de jets de vapeur. Les options suivantes sont proposées :

- Automatique
Vous devez alors préparer la quantité d'eau pour un jet de vapeur. L'appareil déclenche automatiquement le jet de vapeur suite à la phase de chauffage.
L'opération dure environ 5 minutes.

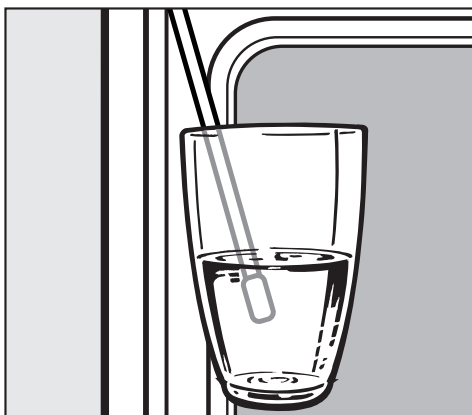
- 1 jet de vapeur
- 2 jets de vapeur
- 3 jets de vapeur
Vous devez fournir la quantité d'eau nécessaire en fonction du nombre de jets de vapeur.
Vous ne pouvez pas déclencher les jets de vapeur avant la fin de la phase de chauffage.
Un jet de vapeur dure environ 5 minutes.
Vous pouvez naturellement utiliser la minuterie pour pouvoir déclencher les jets de vapeur aux moments choisis.

Il est normal que de l'humidité se dépose sur la vitre intérieure du four lors d'un jet de vapeur. Celui-ci s'évapore ensuite pendant la cuisson.

Fonction Profi

Utilisation du mode de fonctionnement " Fonction Profi "

- Préparez et enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement " Fonction Profi  ".
Les indications " Fonction Profi " (en surbrillance) et " Détartrage " s'affichent.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.
- Sélectionnez l'apport de vapeur automatique ou le nombre de jets de vapeur.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.
- Réglez la température.
- Introduisez la quantité d'eau demandée.
Automatique/
1 jet de vapeur : env. 100 ml
2 jets de vapeur : env. 150 ml
3 jets de vapeur : env. 250 ml
- Déployez le flexible de remplissage vers l'avant (celui-ci se trouve dans la partie gauche sous le panneau de commande).



- Placez la quantité d'eau demandée dans le récipient et maintenez ce

dernier sous le flexible de remplissage. Lancez le processus d'aspiration en appuyant sur " OK ".

La quantité d'eau nécessaire est aspirée. Les segments vous permettent de suivre le processus.

La quantité d'eau demandée est supérieure à la quantité réellement nécessaire afin qu'il reste de l'eau dans le réservoir.

Quand vous fermez la porte, vous entendez encore un bref instant le bruit de la pompe.

– Jet de vapeur automatique

- Suite à la phase de chauffage, le jet de vapeur est déclenché automatiquement et l'eau est vaporisée dans l'enceinte de cuisson.

À la fin des jets de vapeur, poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

– Jets de vapeur à déclenchement manuel

Suite à la phase de chauffage, lorsque l'indication " Jet de vapeur " s'affiche, vous pouvez déclencher les jets de vapeur en fonction des durées indiquées dans la recette.

Utilisez la minuterie  pour vous rappeler de déclencher les jets de vapeur.

Au moment voulu :

- Appuyez sur la touche sensitive OK.

L'eau est vaporisée dans l'enceinte de cuisson.

Pour les autres jets de vapeur, procédez de même.

À la fin des jets de vapeur, poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

Évaporation de l'eau résiduelle

S'il reste de l'eau dans le système d'évaporation de l'appareil à la fin ou quand vous interrompez un programme de cuisson, vous êtes invité(e) à la faire s'évaporer.

Quand vous réglez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ", vous êtes invité à sélectionner le mode " Fonction Profi " afin d'évaporer l'eau résiduelle.

Confirmez en appuyant sur " OK ". Cette indication s'affiche systématiquement suite à un programme de cuisson lorsque vous tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 " et que vous n'avez pas procédé à l'évaporation de l'eau résiduelle.

Le message " Évaporer l'eau résiduelle " s'affiche également :

- lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement " Fonction Profi " ;
- lorsque vous sélectionnez un programme automatique avec maintien de l'humidité.

Vous pouvez démarrer ou interrompre l'évaporation de l'eau résiduelle.

Il est recommandé de démarrer immédiatement le processus d'évaporation de l'eau résiduelle pour vous assurer de vaporiser exclusivement de l'eau fraîche sur les aliments lors du processus de cuisson suivant.

Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, l'appareil chauffe à environ 150 °C et l'eau résiduelle est vaporisée dans l'enceinte de cuisson.

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes. Elle est fonction de la quantité d'eau restante.

Lors de ce processus d'évaporation de l'eau résiduelle, de l'humidité se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte du four. Éliminez impérativement ces dépôts après refroidissement de l'enceinte de cuisson.

Réalisation immédiate de l'évaporation de l'eau résiduelle

- Sélectionnez le mode de fonctionnement " Fonction Profi  ".
- Confirmez le message " Évaporer l'eau résiduelle " en appuyant sur " OK ".

L'évaporation de l'eau résiduelle démarre immédiatement.

Une indication approximative du temps restant apparaît dans l'afficheur.

Après l'évaporation de l'eau résiduelle, le mode de fonctionnement " Fonction Profi " est proposé.

- Tournez le sélecteur sur " 0 ".

Fonction Profi

Annulation de l'évaporation de l'eau résiduelle

Un message vous invitant à évaporer l'eau résiduelle s'affiche à nouveau quand vous sélectionnez le mode de fonctionnement " Fonction Profi " ou un programme automatique avec maintien de l'humidité.

- Effleurez la touche sensitive **▲** ou **▼** pendant au moins 3 secondes.

L'évaporation de l'eau résiduelle est interrompue.

- Vous pouvez alors lancer le programme de cuisson.

N'annulez pas trop souvent l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle, car dans certaines circonstances très défavorables, l'aspiration d'eau suivante pourrait faire déborder de l'eau du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.

Détartrage

Vous devez détartre l'appareil après un certain nombre de processus de cuisson avec maintien de l'humidité et une certaine quantité d'eau aspirée. Une indication correspondante apparaît sur l'afficheur.

Le système d'évaporation doit être détartre régulièrement, en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez à tout moment lancer un processus de détartage en sélectionnant le mode de fonctionnement " Fonction Profi " puis l'option " Détartrage ".

Si vous ne réalisez pas le détartage demandé, vous ne pourrez pas utiliser l'appareil.

Pour obtenir des instructions détaillées sur le détartage, reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Pour surveiller différentes cuissons, vous pouvez régler la minuterie, par exemple pour cuire des œufs.

La durée maximale de la minuterie est fixée à 9 heures et 59 minutes.

Quand vous paramétrez la durée d'un processus de cuisson, vous pouvez aussi introduire simultanément une valeur pour la minuterie, afin que l'appareil vous prévienne au bout d'un certain laps de temps. Cette fonction est utile pour vous rappeler d'effectuer une action déterminée à un certain moment de la cuisson (par exemple ajouter des épices, ou verser de l'eau).

Instructions pour le mode de fonctionnement " Fonction profi  ": utilisez le minuteur pour vous rappeler de déclencher les jets de vapeur souhaités.

Indication de la durée de la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive .

■ Dans l'afficheur apparaît :
"0 : 00 : 00 Heure : min : sec".

Les heures apparaissent en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive  ou  pour indiquer les heures, puis confirmez en appuyant sur OK.

Les minutes apparaissent en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive  ou  pour indiquer les minutes, puis confirmez en appuyant sur OK.

Les secondes apparaissent en surbrillance.

■ Utilisez la touche sensitive  ou  pour entrer les secondes, et confirmez en appuyant sur la touche OK.

Vous pouvez suivre la durée restante dans l'afficheur.

Une fois la minuterie écoulée...

- le symbole  clignote ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - Volume - Signaux sonores ") ;
- le temps est décompté vers le haut.

■ Appuyez sur la touche sensitive .

Modification de la minuterie :

■ Appuyez sur la touche sensitive .

■ Utilisez la touche sensitive  pour régler la minuterie sur "- : - : - : -" et entrez une nouvelle durée. Vous devez confirmer chaque bloc entré en appuyant sur la touche OK.

Suppression de la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive .

■ Utilisez la touche sensitive  pour régler la minuterie sur "- : - : - : -".

■ Appuyez sur la touche sensitive OK.

Réglages

Votre appareil comporte des réglages d'usine.

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de programme en cours.

Pour les modifier, procédez comme suit :

■ Sélectionnez Réglages .

La liste s'affiche.

- Langue 
- Heure
- Éclairage
- Catalyseur
- Arrêt dif ventila.
- Phase de chauffage
- Températures proposées
- Champ d'affichage
- Intensité sonore
- Sécurité
- Format d'affichage de la température
- Revendeur
- Réglage usine

■ Utilisez la touche sensitive  ou  pour sélectionner le réglage à modifier, et confirmez en appuyant sur OK.

■ Utilisez les touches sensibles  ou  pour paramétrer le réglage souhaité, puis confirmez en appuyant sur OK.

Les réglages en cours sont signalés par une coche .

Si aucun choix n'est effectué dans un sous-menu dans les 15 secondes environ, c'est le menu " Réglages " qui s'affiche de nouveau.

Langue

Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix pour l'affichage.

Dès que vous avez sélectionné et confirmé la langue, l'afficheur change immédiatement et se présente dans la nouvelle langue que vous venez de sélectionner.

Si vous avez malencontreusement sélectionné une langue que vous ne connaissez pas, vous pouvez vous orienter à l'aide du symbole  et retourner ainsi dans le sous-menu

Langue.

Heure

Vous pouvez sélectionner les options suivantes :

- Affichage
- Format
- Réglage

Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'appareil mémorise ces informations pendant environ 200 heures. Une fois ce laps de temps écoulé, l'indication " 0:00 " apparaît dans l'afficheur, comme lors de la première mise en service de l'appareil.

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint :

- **Activé**
L'heure s'affiche en permanence.
- **Activé pendant 60 secondes**
(réglage d'usine)
L'heure s'affiche uniquement pendant 1 minute lorsque vous effleurez une touche (▲, ▼, OK).
- **Pas d'affichage**
L'afficheur s'assombrit et l'heure continue à s'égrener en arrière-plan. Pour la voir, vous devez sélectionner une des deux autres options.

Format de l'heure

Vous pouvez sélectionner le format d'affichage de l'heure :

- **12 Heures :**
format 12 heures
- **24 Heures :**
(réglage d'usine)
format 24 heures

Réglage

Vous ne pouvez régler l'heure que s'il n'y a pas de programme en cours.

Les heures apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles ▲ ou ▼ pour régler les heures, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Les minutes apparaissent en surbrillance.

- Utilisez les touches sensibles ▲ ou ▼ pour régler les minutes, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Réglages

Éclairage

– **Activé**

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant tout le processus de cuisson.

– **Activé pendant 15 secondes**

(réglage d'usine)

Pendant un processus de cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes.

L'heure s'affiche uniquement pendant 15 secondes lorsque vous effleurez une touche (▲, ▼, OK).

Catalyseur

– **Activé**

(réglage d'usine)

Le catalyseur est activé en permanence.

– **Arrêté pour la cuisson**

Le catalyseur est désactivé pour le processus de cuisson suivant.

Arrêt dif ventila.

À la fin d'un programme, la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire.

– **Commandé par la température**

(réglage d'usine)

La soufflerie de refroidissement est désactivée lorsque la température de l'enceinte de cuisson repasse sous les 70 °C environ.

– **Commandé par la durée**

La soufflerie de refroidissement est désactivée après environ 25 minutes.

Si la soufflerie de refroidissement s'arrête après un certain laps de temps, vous ne pouvez pas maintenir au chaud des aliments dans l'enceinte de cuisson.

Sinon, le taux d'humidité augmente et peut endommager le panneau de commande, créer des gouttes sous le plan de travail ou endommager l'avant du meuble.

L'eau de condensation peut :

- endommager les armoires / le plan de travail ;
- entraîner une corrosion dans l'appareil.

Phase de chauffage

D'une façon générale, vous pouvez modifier la phase de chauffage dans les modes de fonctionnement " Chaleur tournante Plus  ", " Chaleur sole/voûte  " et " Rôtissage automatique  ".

– Rapide

(réglage d'usine)

Commute toutes les résistances pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible.

– Normal

Commute uniquement les résistances du mode de fonctionnement sélectionné.

Températures proposées

Il est recommandé de modifier les températures proposées si vous avez l'habitude de travailler avec vos propres températures.

Tous les modes de fonctionnement pour lesquels vous pouvez modifier la température proposée s'affichent.

Quand vous sélectionnez un mode de fonctionnement, la température proposée apparaît en surbrillance.

La fourchette dans laquelle vous pouvez la modifier en utilisant le sélecteur de température apparaît également.

Champ d'affichage

Contraste

Le contraste est représenté par une barre composée de sept segments, dont un est plein.

Réglage usine : 

Pour modifier le réglage, effleurez la touche sensitive **▼** ou **▲** pour déplacer le segment vers la gauche ou vers la droite.

Luminosité

La luminosité est représentée par une barre composée de sept segments, dont un est plein.

Réglage usine : 

Pour modifier le réglage, effleurez la touche sensitive **▼** ou **▲** pour déplacer le segment vers la gauche ou vers la droite.

Intensité sonore

Signaux sonores

Le volume est représenté par une barre composée de sept segments, dont un est plein.

Réglage usine : 

Pour modifier le réglage, effleurez la touche sensitive **▼** ou **▲** pour déplacer le segment vers la gauche ou vers la droite.

Si aucun segment n'est rempli, vous n'avez pas de son.

Réglages

Signal sonore des touches

Le signal sonore des touches est représenté par une barre composée de sept segments, dont un est plein.

Réglage usine : 

Pour modifier le réglage, effleurez la touche sensitive ▼ ou ▲ pour déplacer le segment vers la gauche ou vers la droite.

Si aucun segment n'est rempli, vous n'avez pas de son.

Fréquence

Vous pouvez modifier la fréquence des signaux sonores. Vous optimiserez ainsi le volume en fonction de la situation de votre appareil.

La trame de fréquence est représentée par une barre composée de quinze segments, dont un est plein. Chaque segment correspond à une fréquence.

Réglage usine :



Pour modifier le réglage, effleurez la touche sensitive ▼ ou ▲ pour déplacer le segment vers la gauche ou vers la droite.

Si seul le segment gauche est plein (réglage d'usine), un signal bref retentit quatre fois à intervalles de 15 secondes environ après écoulement d'une certaine durée.

Si un autre segment est plein, après l'écoulement d'une certaine durée, un signal durable de la fréquence sélectionnée retentit pendant environ cinq minutes.

Sécurité

Sécurité enfants

Le blocage de la mise en service empêche toute mise en marche involontaire de l'appareil.

- **Désactivé**
(réglage d'usine)
L'appareil est déverrouillé et vous pouvez l'utiliser.
- **Activée**
L'appareil est verrouillé et son fonctionnement bloqué.
Quand l'appareil est éteint, l'afficheur indique .

Vous pouvez encore utiliser la minuterie .

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

Désactiver la sécurité enfants pour un programme de cuisson

- Sélectionnez le mode de fonctionnement.

Une instruction relative à la sécurité enfants s'affiche.

- Appuyez sur la touche sensitive OK pendant 3 secondes.

Le message s'efface et le four est allumé.

Format d'affichage de la température

- °C
(réglage d'usine).
- °F

Revendeur

Cet élément est en fait une option prévue spécialement pour les revendeurs qui veulent présenter l'appareil sans qu'il chauffe. Pour votre usage personnel, ce réglage ne vous sert absolument à rien.

- **Désactivé**
(réglage d'usine).
- **Démonstration**
Suivez les instructions qui s'affichent pour activer la démonstration

Désactivation de la démonstration

Si vous avez par mégarde activé la démonstration, procédez comme suit pour la désactiver :

- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez " Revendeur et confirmez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez " Désactivé et confirmez en appuyant sur OK.
- Appuyez sur la touche sensitive OK pendant 4 secondes.
- Confirmez le message en appuyant sur OK.

Réglage usine

- **Tous les réglages**
Tous les réglages que vous avez modifiés sont réinitialisés aux valeurs par défaut.
- **Températures proposées**
Seules les températures préenregistrées que vous avez modifiées repassent en configuration d'usine.

Données pour les instituts de contrôle

Plats testés selon la norme EN 60350

Aliments	Tôle de cuisson, moule	Mode de fonctionnement	Niveau d'introduction à partir du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Préchauffer l'appareil
Sablés (8.4.1)	Une plaque à pâtisserie	Chaleur tournante Plus	2	140 ²⁾	30-50	non
	2 plaques à pâtisserie ¹⁾	Chaleur tournante Plus	1, 2	140 ²⁾	30-50	non
	Une plaque à pâtisserie	Chaleur sole/voûte	2	160 ²⁾	15-33	oui
Petits cakes (8.4.2)	Une plaque à pâtisserie	Chaleur tournante Plus	2	150 ²⁾	28-40	non
	2 plaques à pâtisserie	Chaleur tournante Plus	1, 2	150 ²⁾	28-40	non
	Une plaque à pâtisserie	Chaleur sole/voûte	2	160 ²⁾	23-35	oui
Génoise (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante Plus	2	170 ²⁾	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur sole/voûte	2	180 ²⁾	20-30	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante Plus	2	170 ²⁾	80-105	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur sole/voûte	2	180 ²⁾	75-90	non
Dorer des toasts (9.1)	Grille	Gril	2	275	5-8	non
Griller des biftecks (9.2)	Grille sur plaque universelle	Gril	2	275	1. Page : 10-15 2. Page : 5-10	oui, 5 minutes

- 1) Retirez la tôle de cuisson à différents moments lorsque les aliments sont suffisamment brunis, mais avant l'écoulement du temps de cuisson indiqué.
- 2) Ne réglez pas le four sur le mode Chauffage rapide pendant la phase de chauffage, cf. chapitre " Réglages - Phase de chauffage - Normal ".

Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304

La classe d'efficacité énergétique **A** a été établie pour les appareils conformément à la norme EN 50304.

Ces données s'appliquent au mode de fonctionnement " Chaleur tournante Plus  ". Arrêtez le catalyseur pendant la mesure, cf. chapitre " Réglages - Catalyseur - Arrêté pour la cuisson ".

 N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Toutes les surfaces se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Façade de l'appareil

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de l'appareil.

Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade, ou encore un chiffon en microfibres propre et humide. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux.

Évitez d'endommager les surfaces ! Pour le nettoyage, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques.

Nettoyage et entretien

Accessoires

Tôle de cuisson, tôle universelle

Les surfaces émaillées sont recouvertes d'un revêtement **PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Grille, grille d'introduction

Les surfaces chromées sont recouvertes d'un **revêtement PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien de ces pièces, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Thermosonde

Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

Ne plongez surtout pas la sonde dans l'eau et ne la mettez pas dans le lave-vaisselle. Vous risqueriez de l'endommager.

Enceinte de cuisson

Avant de procéder au nettoyage à la main, laissez le four refroidir.
Risque de brûlure !

Lavez le four de préférence après chaque utilisation. Les salissures s'incrustent de plus en plus lors de chaque cuisson et deviennent plus difficiles à enlever. Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent même endommager les surfaces.

L'**enceinte de cuisson** émaillée est recouverte d'un revêtement **PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Grâce à la couleur gris clair de l'émail, l'enceinte reste toujours très claire et vous permet de bien voir les aliments qui s'y trouvent.

En outre, vous pouvez repérer facilement les salissures éventuelles et les éliminer sans problème.

La **paroi arrière** est recouverte d'une couche d'**émail catalytique** gris foncé. Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Émail catalytique ".

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez :

- enlever la porte de l'appareil ;
- démonter la porte de l'appareil ;
- enlever les grilles d'introduction ;
- enlever la paroi arrière à revêtement catalytique ;
- abaisser la résistance de la voûte/du gril.

Pour de plus amples informations à ce sujet, reportez-vous aux chapitres correspondants des pages suivantes.

Joint, face intérieure de la porte

Les résidus de graisse peuvent en outre rendre fragile ou cassant le joint entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson.

Utilisez une éponge propre, de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou un chiffon en microfibres humide pour nettoyer le joint et la face intérieure de la porte, de préférence après chaque utilisation. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Revêtement PerfectClean

Les **surfaces en émail** des éléments suivants :

- enceinte de cuisson ;
- plaque à pâtisserie ;
- plaque universelle ;

sont protégées par un revêtement

PerfectClean.

Grâce au revêtement PerfectClean, les surfaces sont totalement **antiadhésives** et très **faciles à nettoyer** par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent dans les fours.

Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson.

Afin de tirer parti des avantages des propriétés antiadhésives et de la facilité d'entretien pendant de longues années, veuillez suivre les **conseils d'entretien** suivants.

Les surfaces en matériau PerfectClean s'entretiennent comme le verre. Vous pouvez découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean comme vous en avez l'habitude sur les tôles de cuisson émaillées classiques.

Avant de nettoyer l'enceinte de cuisson, laissez-la refroidir. Risque de brûlure !

En cas de **salissures normales**, nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale pour vaisselle, de l'eau chaude et du produit vaisselle.

Utilisez la surface grattante de l'éponge si nécessaire.

Pour vous faciliter la tâche, laissez tremper les résidus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pendant quelques minutes.

Ensuite, rincez bien les pièces à l'eau claire. L'eau doit légèrement perler sur la surface. Les résidus de détergent diminuent l'effet antiadhésif.

En cas de **salissures tenaces**, le nettoyage demande un peu plus d'effort.

Vous devez enlever toutes les pièces recouvertes d'émail catalytique avant de nettoyer à l'aide d'un spray pour four. Ces sprays peuvent endommager l'émail catalytique.

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray nettoyant pour four et laissez agir environ 10 minutes. Lorsque le spray a fini d'agir, utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge.

Répétez ces opérations si nécessaire.

Après avoir pulvérisé le spray, terminez le nettoyage des surfaces en les rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Pour éliminer les **résidus tenaces**, vous pouvez également utiliser un grattoir ou une spirale à récurer en inox (Spontex Spirenett par exemple).

Les conseils ci-dessus vous permettront de bien nettoyer les surfaces PerfectClean sans les abîmer.

Pour garantir une **utilisation optimale**, il est important de nettoyer ces surfaces après chaque utilisation afin qu'elles gardent leurs propriétés antiadhésives.

Ces propriétés se détériorent lorsque les surfaces PerfectClean restent couvertes de résidus d'une utilisation antérieure.

Les surfaces seront plus difficiles à nettoyer si vous les utilisez plusieurs fois sans les laver.

Pour ne pas abîmer le revêtement PerfectClean, évitez :

- les détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, ou encore les pierres de nettoyage ;
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- la laine d'acier ;
- les éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- les sprays nettoyage pour four sur les surfaces PerfectClean dont la température est trop élevée ou si la durée d'action est longue ;
- de les nettoyer au lave-vaisselle.

- un nettoyage ponctuel avec des produits mécaniques.

Même si les surfaces PerfectClean devaient être endommagées par une utilisation inappropriée, l'effet antiadhésif et la facilité d'entretien sont conservés au moins aussi bien que sur un bon émail classique.

En outre, il faut savoir que :

- les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.
- un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées. De même, la cuisson de viande sur la tôle universelle peut laisser des taches mates. Ces traces n'entravent nullement les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'éliminer à tout prix ces traces.
Utilisez uniquement les produits cités.

Émail catalytique

La **paroi arrière** est recouverte d'une couche d'**émail catalytique** gris foncé. À température élevée, cette couche élimine toute seule les éclaboussures d'huile et de graisse. Plus la température est élevée, plus le nettoyage est efficace.

Évitez les produits suivants si vous ne voulez pas que la couche d'émail catalytique perde ses propriétés autonettoyantes :

- les produits abrasifs,
- les brosses à poils durs ou les éponges abrasives,
- les sprays nettoyants pour four.

Retirez donc les pièces recouvertes d'émail catalytique de l'enceinte de cuisson avant de nettoyer les surfaces PerfectClean avec un spray nettoyant pour four.

La couche d'émail catalytique n'agit pas sur les **résidus d'épices, de sucre, etc.** Vous devez donc enlever ces résidus à la main. Pour ce faire, vous pouvez enlever les différentes pièces.

Pour nettoyer, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent pour vaisselle et une brosse douce.

Éliminez les **éclaboussures d'huile et de graisse** de la couche d'émail catalytique en préchauffant le four. Pour ce faire :

- Retirez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte et de la face intérieure de la porte avant de commen-

cer le nettoyage. Vous éviterez ainsi qu'elles brûlent.

- Sélectionnez le mode "Chaleur tournante Plus ".
- Sélectionnez la température la plus élevée.

Faites fonctionner le four pendant environ une heure. La durée dépend de l'état de saleté de l'appareil.

Vous pouvez également programmer un arrêt automatique du programme.

Si la couche d'émail catalytique contient une forte concentration d'huile et de graisse, il se peut qu'une pellicule se dépose dans l'enceinte pendant le processus de nettoyage.

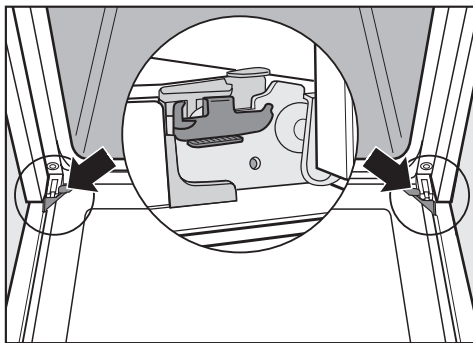
- Nettoyez ensuite les surfaces PerfectClean et la face intérieure de la porte.

Chaque chauffage de l'enceinte de cuisson à haute température contribue à éliminer les traces de saleté restantes.

Si les pièces en émail catalytique ont perdu leurs propriétés autonettoyantes (par suite d'un usage inapproprié ou en raison de salissures trop importantes), vous pouvez vous en procurer de nouvelles chez votre revendeur ou auprès du service après-vente de Miele.

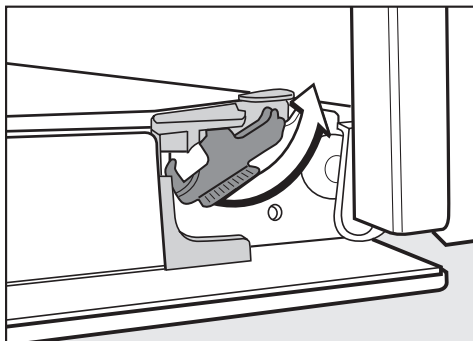
Enlever la porte de l'appareil

La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.



Commencez par débloquer les dispositifs de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les dispositifs de blocage des deux charnières en les tournant. Pour ce faire, faites les pivoter obliquement jusqu'à la butée.

- Fermez ensuite la porte jusqu'à la butée.

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers se rabattraient et endommageraient l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser !



- Saisissez la porte latéralement et retirez-la des supports par le haut.

Ne tirez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait céder et la porte s'abîmer.

Veillez à ne pas incliner la porte en la retirant.

Nettoyage et entretien

Démonter la porte de l'appareil

La porte de l'appareil est composée de trois vitres et est pourvue d'orifices en haut et en bas.

En cours de fonctionnement, l'air froid entre dans l'appareil en passant à travers la porte, afin que la vitre extérieure reste toujours assez froide.

Si des salissures se sont néanmoins formées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer la face intérieure des vitres.

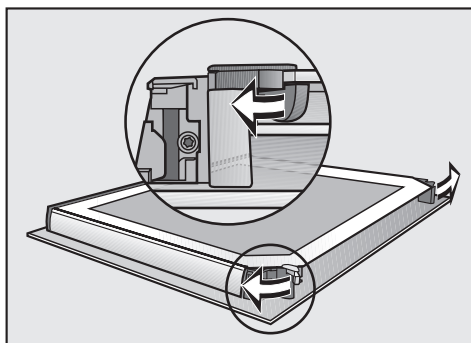
Pour nettoyer les vitres de l'appareil, respectez les instructions données pour le nettoyage de la façade. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges ou de brosses abrasives, ni de grattoirs métalliques. Ils raient la surface. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

N'utilisez pas non plus de spray pour four. Vous abîmeriez la surface des profils en aluminium.

Conservez les vitres en faisant attention de ne pas les briser.

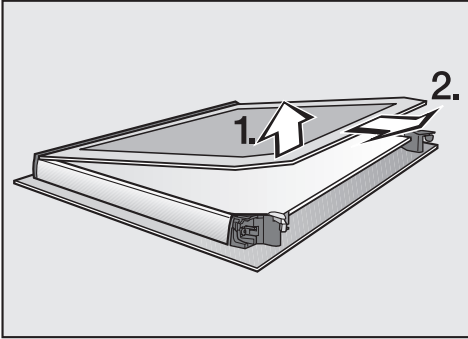
Retirez toujours la porte avant de la démonter.

- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface lisse et douce (un torchon de vaisselle par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale.

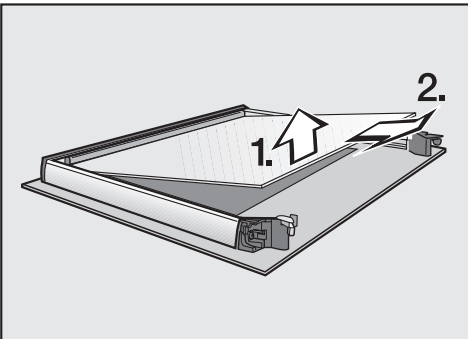


- Ouvrez les dispositifs d'arrêt des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Vous pouvez maintenant démonter la vitre intérieure et la vitre intermédiaire.



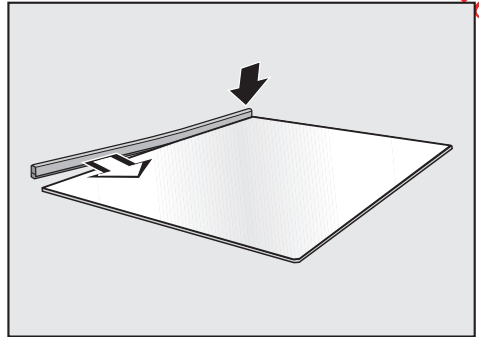
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure pour l'extraire de la glissière en plastique.



- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire et sortez-la avec le profil d'étanchéité.
- Retirez le profil d'étanchéité de la vitre.

- Nettoyez les vitres et les autres pièces.
Utilisez pour ce faire un chiffon en microfibres propre et humide, ou une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle. Séchez les pièces à l'aide d'un chiffon doux.

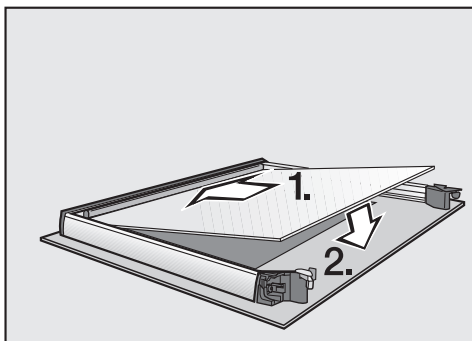
- Remontez la porte :



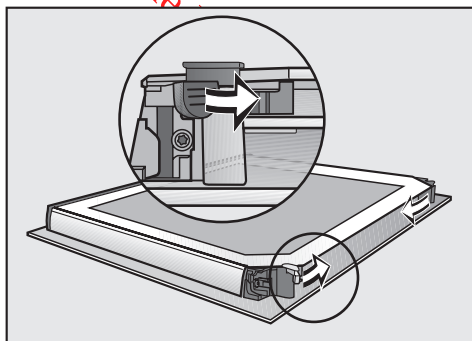
- Fixez le profil d'étanchéité sur la vitre intermédiaire.

Nettoyage et entretien

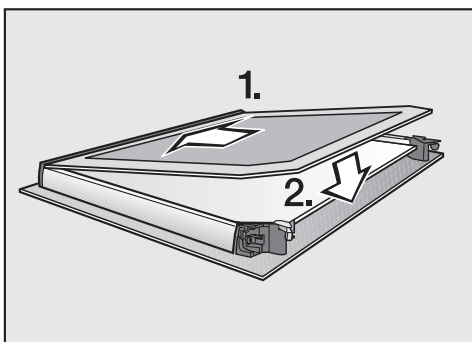
Downloaded from



- Remontez celle-ci avec le profil.

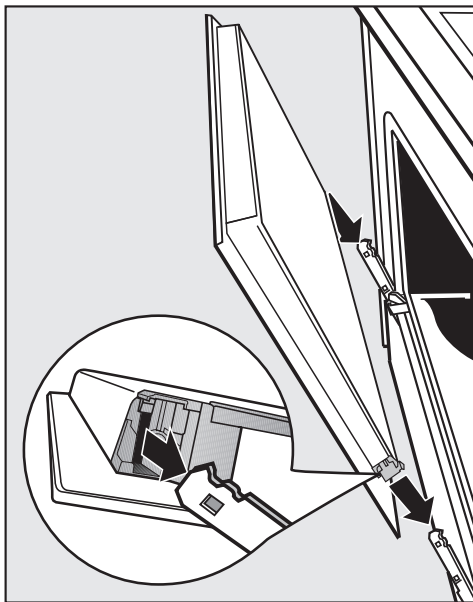


- Fermez les dispositifs d'arrêt des vitres en les tournant vers l'intérieur.



- Faites coulisser la vitre intérieure de la porte dans la glissière en plastique et placez-la entre les arrêts. L'inscription " Miele " doit être lisible.

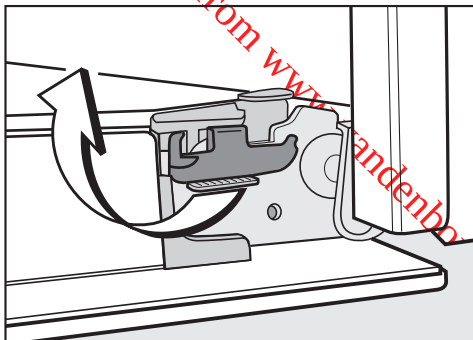
Mise en place de la porte



- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas incliner la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



- Rebloquez les deux dispositifs de blocage en les tournant. Pour ce faire, faites-les pivoter obliquement jusqu'à la butée à l'horizontale.

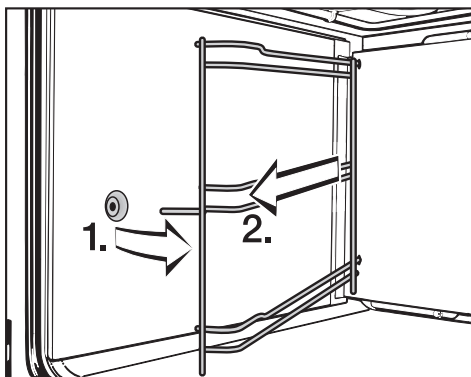
Verrouillez toujours les étriers de blocage après le nettoyage. Sinon la porte peut se détacher de ses fixations et être endommagée.

Nettoyage et entretien

Retrait des grilles d'introduction

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.

Risque de brûlure !



- Tirez les grilles d'introduction en avant et sortez-les.

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Démontage de la paroi arrière

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.

Risque de brûlure !

Selon le degré de salissure, vous pouvez démonter la paroi arrière pour la nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien du chapitre " Émail catalytique ".

- Enlevez les grilles d'introduction.
- Dévissez les quatre vis du coin de la paroi et retirez la paroi.

Vous ne pouvez en aucun cas utiliser le four sans avoir remonté la paroi arrière. Vous risqueriez de vous blesser !

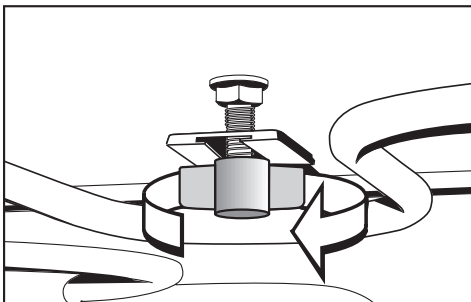
Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Retrait de la résistance de la voûte/du grill

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.

Risque de brûlure !

- Enlevez les grilles d'introduction.



- Dévissez l'écrou à ailettes et abaissez la résistance.

Ne forcez pas pour faire descendre la résistance. Vous risqueriez de l'endommager.

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Détartrer

Pour le détartrage, utilisez exclusivement les comprimés de détartrage fournis avec l'appareil. Ces comprimés ont été spécialement conçus pour optimiser le détartrage. Vous pouvez vous les procurer auprès de votre distributeur ou du service après-vente Miele.

Tout autre produit risque d'endommager l'appareil.

Respectez le dosage du produit de détartrage. Vous risqueriez sinon d'endommager l'appareil.

Suite au détartrage, nettoyez l'enceinte de cuisson pour éliminer tout résidu de produit de détartrage.

Quand effectuer un processus de détartrage

Vous pouvez lancer un processus de détartrage à tout moment.

Cependant, vous êtes automatiquement invité à effectuer un détartrage après un nombre déterminé de processus de cuisson, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

Processus de détartrage (présentation)

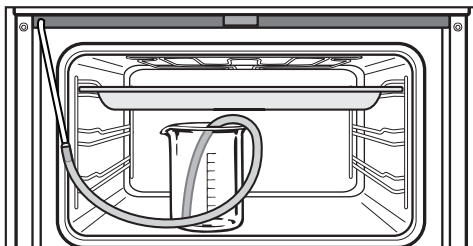
Le processus de détartrage dure environ 90 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

- ① Préparation du détartrage
- ② Aspiration du liquide de détartrage
- ③ Phase d'action
- ④ Rinçage 1
- ⑤ Rinçage 2
- ⑥ Rinçage 3
- ⑦ Évaporation de l'eau résiduelle

Préparation du détartrage

- Placez un comprimé de détartrage dans environ 600 ml d'eau froide et attendez qu'il se dissolve.
- Placez la tôle universelle sur le niveau d'introduction supérieur, pour recueillir le liquide de détartrage après utilisation.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le liquide sous le flexible de remplissage, votre appareil est livré avec un flexible plastique avec support (ventouse).



- Fixez le flexible plastique au flexible de remplissage par une extrémité. Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide du support.
- Fermez la porte.

Réalisation d'un détartrage

- Sélectionnez le mode de fonctionnement " Fonction Profi  " puis l'option " Détartrage ".

Suivez ces instructions.

- Appuyez sur " OK " pour lancer le processus d'aspiration.

Les segments vous permettent de suivre le processus. Pendant cette phase, vous entendez distinctement la pompe.

La quantité de liquide effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient. Remplacez cependant toujours environ 300 ml d'eau, car pendant la phase d'action, le système aspire encore un peu de liquide.

Après l'aspiration du liquide de détartrage,

- l'indication " Phase d'action " s'affiche ;
Celle-ci dure environ 60 minutes ;
- vous pouvez suivre la durée de phase d'action restante.

Toutes les cinq minutes environ, le système aspire à nouveau du liquide. C'est la raison pour laquelle vous entendez encore les bruits de la pompe.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et la soufflerie de refroidissement restent activés pendant l'ensemble du processus.

Nettoyage et entretien

À la fin du détartrage, devez éliminer les restes de liquide de détartrage du système d'évaporation.

Pour ce faire, suivez les indications apparaissant dans l'afficheur.

Lors du nettoyage, environ trois fois 1 l d'eau sont aspirés à travers le système d'évaporation et recueillis sur la tôle universelle.

- Retirez la tôle universelle contenant le liquide de détartrage, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Retirez le flexible plastique du récipient, remplissez le récipient avec environ 1 l d'eau fraîche, placez-le dans l'enceinte et fixez à nouveau le flexible plastique au récipient.
- Démarrez le premier rinçage.
- Répétez ensuite deux fois ce processus.

Videz la tôle universelle avant le second et le troisième rinçages.

Après le troisième rinçage, l'eau résiduelle est évacuée du système d'évaporation.

Avant l'évaporation de l'eau résiduelle, retirez le flexible plastique et le récipient de l'enceinte de cuisson.

Pour évaporer l'eau résiduelle, l'appareil chauffe. Vous pouvez suivre la durée restante.

Laissez le four refroidir avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.
Risque de brûlure !

- Retirez la tôle universelle contenant le liquide, puis nettoyez l'appareil refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et de produit de détartrage résiduels.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Anomalies et dysfonctionnements

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant vous aidera.

S'il ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.



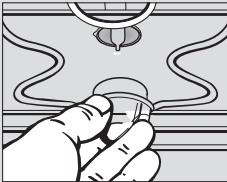
N'ouvrez en aucun cas vous-même le bâti de l'appareil.

Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Problème	Cause et remède
L'afficheur est sombre.	– Vérifiez si l'affichage de l'heure n'est pas configuré pour ne rien afficher (reportez-vous au chapitre " Réglages - Heure - Affichage "). – Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place. Dans le cas contraire, contactez un électricien ou le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	– Vérifiez si la sécurité enfants  est activée (voir chapitre " Réglages - Sécurité "). – Vérifiez si la démonstration est activée (voir chapitre " Réglages - Revendeur "). – Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place. Contactez un électricien ou le service après-vente.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson.	La soufflerie de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre " Réglages - Poursuite du système de refroidissement ").

Anomalies et dysfonctionnements

Problème	Cause et remède
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. 	■ Débranchez l'appareil : débranchez la fiche de raccordement de l'appareil, ou désactivez le fusible de l'installation électrique. ■ Faites tourner le cache-ampoule un quart de tour vers la gauche et tirez-le vers le bas hors du boîtier. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remplacez le cache dans le boîtier et fixez-le en le faisant tourner vers la droite. ■ Rebranchez l'appareil.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas encore prêt(e) alors que la durée de cuisson indiquée sur le tableau est dépassée.	– Vérifiez que vous avez sélectionné la température adéquate. – Vérifiez que vous n'avez pas modifié la recette. Si vous ajoutez du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide, et la durée de cuisson augmente.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas uniformément bruni(e).	Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. Si la différence de brunissage est vraiment très importante, vérifiez si vous avez sélectionné la bonne température et le niveau d'introduction adéquat. En mode Chaleur sole / voûte , le matériau et la couleur du moule de cuisson jouent également un rôle. Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à ce type d'utilisation ;
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	Lorsque vous rôtissez de la viande sur la grille, le courant d'air emporte une partie des épices qui viennent ensuite se déposer sur les parois intérieures. Ces taches, qui ne s'envolent pas lors de la catalyse, doivent être éliminées à l'aide d'eau chaude, de produit vaisselle et d'une brosse souple.

Anomalies et dysfonctionnements

Problème	Cause et remède
L'afficheur indique " Durée de fonctionnement max. atteinte ".	L'arrêt de sécurité a été activé. Pour que l'appareil soit à nouveau opérationnel, il suffit de l'arrêter et de le remettre sous tension.
Un code d'erreur apparaît dans l'afficheur : F + chiffres.	Vous pouvez intervenir vous-même dans le cas des codes d'erreur suivants : – Erreur 54 : La sonde thermique est défectueuse. Dès que vous enlevez la thermosonde de l'enceinte de cuisson, le message d'erreur disparaît. Vous pouvez procurer une nouvelle thermosonde auprès de votre distributeur ou du service après-vente Miele. Pour les autres codes d'erreur, contactez le service après-vente.

Service après-vente

Pour les défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

- à votre distributeur Miele ;
- ou
- au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

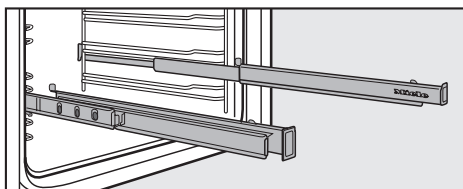
Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil.

Ces données figurent sur la plaque signalétique sur l'encadrement quand vous ouvrez la porte.

Downloaded from www.vandenborre.be

La gamme de produits Miele comprend des accessoires ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil. Vous pouvez commander tous ces articles sur Internet. Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Rails entièrement télescopiques FlexiClip



Les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont fixables sur n'importe quel niveau d'introduction et peuvent s'extraire complètement du four. Ainsi, vous pouvez bien voir l'ensemble des aliments.

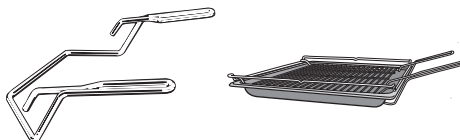
Vous pouvez monter simultanément plusieurs rails FlexiClip à des niveaux différents.

Plaque à pâtisserie, plaque universelle et grille

Vous pouvez commander des accessoires en option.

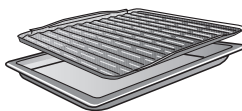
Lors de la commande de l'accessoire, indiquez toujours le modèle de votre appareil.

Poignée



La poignée permet de sortir la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille avec plus de facilité.

Tôle antigrasse

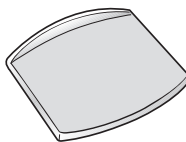


La tôle antigrasse se place dans la tôle universelle.

Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

Les surfaces émaillées sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

Pierre à pizza



La pierre à pizza permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits-pains, etc.

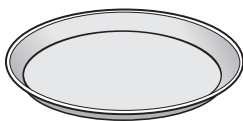
Elle est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.

Elle doit être posée sur la grille.

Elle est livrée avec une pelle en bois non traité qui permet de déposer et de retirer les aliments à cuire.

Accessoires en option

Platine à pizza



Sa forme ronde est parfaitement adaptée à la préparation de pizzas, quiches à base de pâte levée ou brisée, tartes sucrées, fruits gratinés, galettes, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées. Les surfaces émaillées sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean.

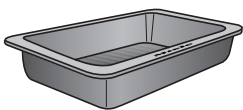
Cocotte

Contrairement aux autres plats, la cocotte s'enfourne directement sur les grilles d'introduction du four. Elle est dotée d'une butée de sécurité, comme la tôle universelle. La surface de la cocotte est dotée d'un revêtement antiadhésif.

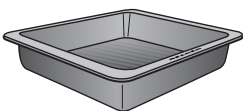
La cocotte est disponible en deux versions de taille différente.

Lors de l'achat, indiquez le modèle :

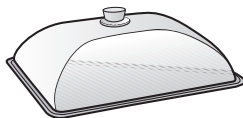
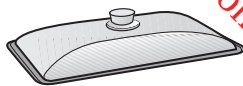
- HUB 5000-M (profondeur : 22 cm)



- HUB 5000-XL (profondeur : 35 cm)



Couvercle de cocotte



Il existe un couvercle spécial pour la cocotte.

Attention :

Vous ne pouvez pas employer la poêle à frire HUB 5000-XL avec le couvercle dans le four compact, car la hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Lors de l'achat de l'accessoire, indiquez toujours la profondeur de votre cocotte.

Voûte à émaillage catalytique

La voûte surmonte la résistance et protège le couvercle de l'enceinte de cuisson des salissures.

Chiffon en micro-fibres

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Produit de nettoyage pour four

Cet accessoire convient pour enlever les taches les plus tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four.

Le raccordement de la hotte au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le lave-linge/sèche-linge doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

De même, il est recommandé de **raccorder l'appareil à une prise de courant électrique** (VDE 0701) pour faciliter le travail du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par **ligne directe**, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Il peut s'agir d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm, Par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur (EN 60 335).

Les **données nécessaires au raccordement** figurent sur la plaquette signalétique placée en dessous de l'enceinte de cuisson quand vous ouvrez la porte de l'appareil.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

En cas de question au centre de distribution Miele, indiquez toujours la terre, ainsi que la référence du modèle et le numéro de fabrication.

En cas de changement du raccordement ou de remplacement du câble, l'appareil doit être raccordé avec un câble de type H 05 RR-F ou de type H 05 VV-F d'une section suffisante.

Four

Le four est équipé d'un câble de raccordement (de 1,70 m de long, à trois fils) et d'une fiche d'alimentation moulée de type européen prête à être branchée sur du monophasé 50 Hz, 230 V.

Le calibre du coupe-circuit doit être de 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre.

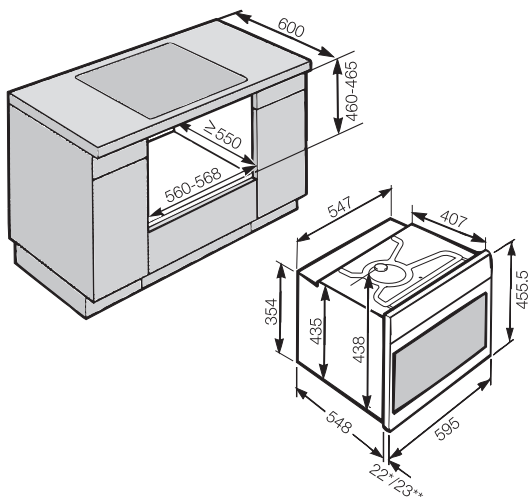
Raccordement max., voir plaque signalétique.

Croquis d'encastrement

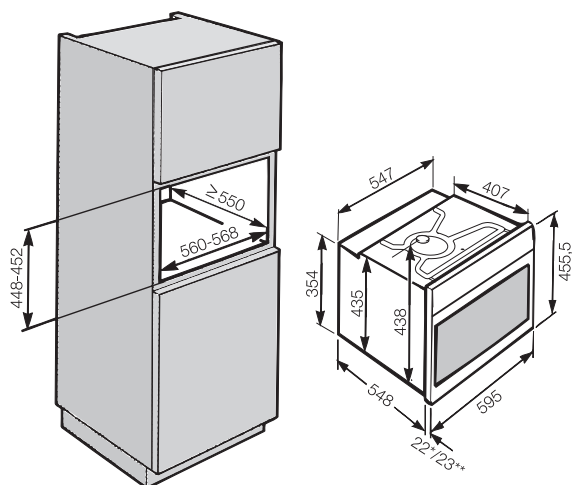
Les mesures sont données en mm.

Dimensions de l'appareil et de l'armoire

Encastrement dans un meuble colonne bas



Encastrement dans un meuble colonne

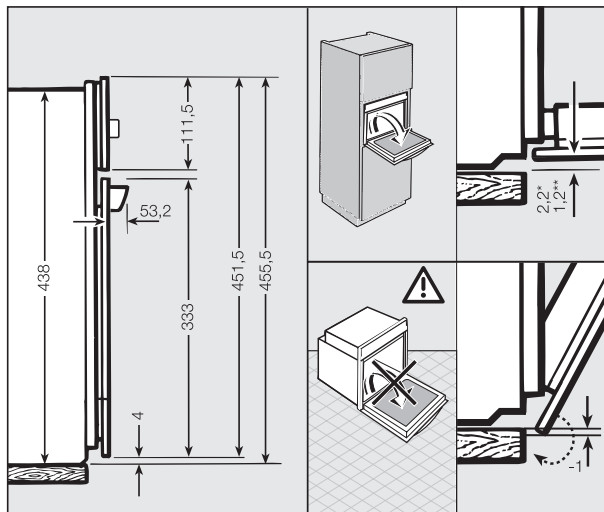


* Appareil avec façade vitrée

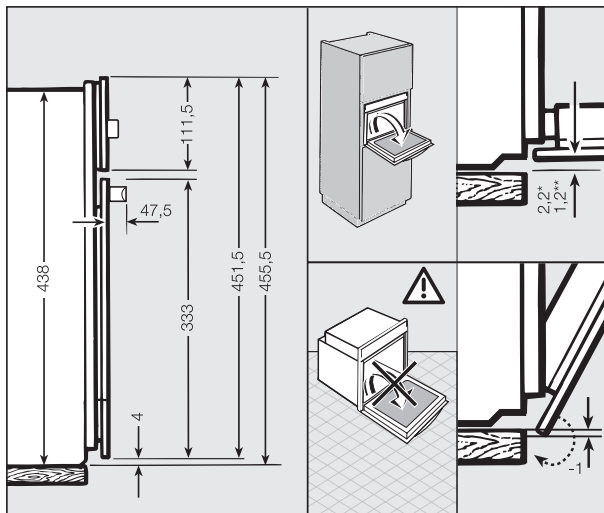
** Appareil avec façade métallique

Dimensions détaillées de la façade de l'appareil

H 5051



H 5061



* Appareil avec façade vitrée

** Appareil avec façade métallique

Encastrement du four

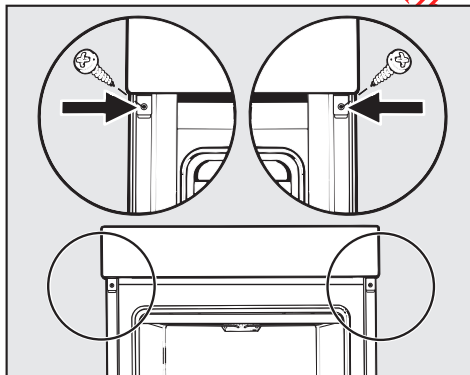
 L'appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Ne montez pas de baguettes de protection thermique sur les parois latérales de la niche de l'armoire d'encastrement. Vous risqueriez de bloquer l'apport en air froid de l'appareil !

Lors du placement, ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte. Vous risqueriez d'endommager la porte.

Mettez hors tension le boîtier de raccordement au secteur.

- Raccordez le four.
- Poussez et ajustez le four dans l'armoire inférieure.



- Ouvrez la porte et fixez le four aux parois latérales de l'armoire à l'aide de deux vis.

Miele

S.A. Miele Belgique

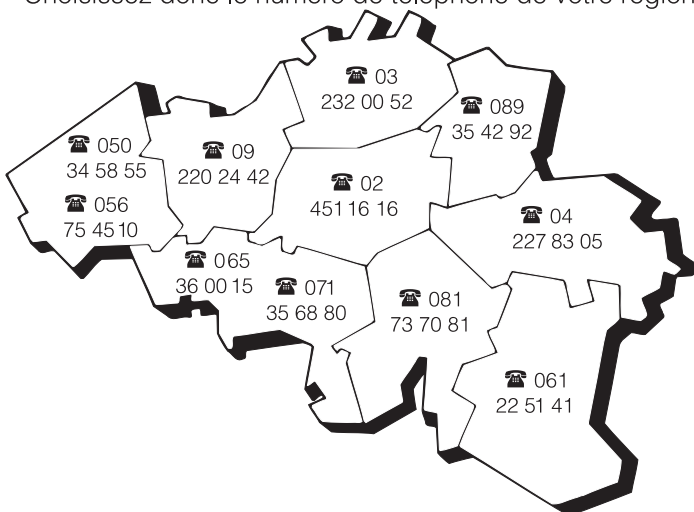
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh